

Kunterbunte Herzen



Zutaten

Wein-Mürbteig:

200 g Weizenmehl, glatt

80 g Staubzucker

Vanillezucker

etwas Salz

Zitronenschale

40 g Schokolade, gerieben

100 g Butter

1 Dotter

3 EL Wein

Wein-Glasur:

Ca. 150 g Staubzucker oder

Puderzucker

ca. 2 bis 3 EL Weißwein, süß

Zum Verzieren:

1 EL Eiklar

Staub- oder Puderzucker

Lebensmittelfarbe

Zuckerperlen

Zubereitung

Die Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben und rasch verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche 3 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen.

Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und bei 180 °C im vorgeheizten Backrohr hell backen und auskühlen lassen.

Für die Glasur Staubzucker mit Weißwein sehr gut verrühren bis sie eine schöne Konsistenz hat.

Die Glasur auf die Herzen nach Belieben auftragen und verstreichen.

Die Glasur etwas trocknen lassen.

Zum Verzieren Eiklar mit Staub- oder Puderzucker sehr gut verrühren, soll eine zähflüssige Konsistenz haben, mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben.

Backtrennpapier dreieckig schneiden und zu Stanitzel formen, etwas Spritzglasur einfüllen und die Herzen damit nach Belieben beschriften oder verzieren und mit Zuckerperlen belegen.

Tipps:

Anstelle von Wein kann bei der Glasur auch weißer Rum, weißer Traubensaft oder Wasser verwendet werden.

Für den Vatertag zB ein Auto oder eine andere Form ausstechen, backen, glasieren und nett verzieren oder beschriften.
